



MITTAGESSEN
Donnerstag, 26. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Minze-Fizz Spritzer

Thunfisch-Anti Pasti mit gegrillter Wassermelone

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Granatapfel-Vanille Kaltschale

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Rinderrücken Souflaki
Zitronen-Pfeffer Butter, Paprikakompott, Kartoffelspalten

Kalbszunge in Wacholderrahm
Preiselbeeren, Bratapfel, Cassis-Rotkohl und Spätzle

DESSERTS
Warmer Mandelkuchen mit Vanillesauce

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti mit gegrillter Wassermelone

Solijanka mit saurer Sahne

Rinderrücken Souflaki
Zitronen-Pfeffer Butter, Paprikakompott, Kartoffelspalten

Warmer Mandelkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Granatapfel-Vanille Kaltschale

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, trocken
Weingut Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin